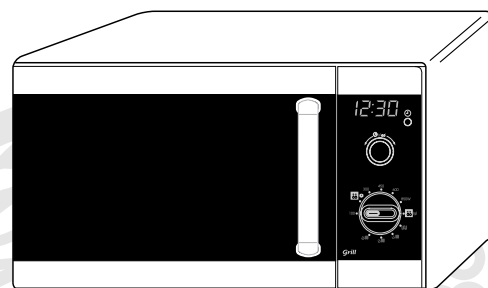


SAMSUNG

CUPTOR CU MICROUND

Manual de utilizare si ghid de preparare

GE82W / GE82WT

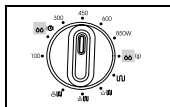


Ghid rapid.....	2
Cuptor.....	2
Panou de control.....	3
Accesorii.....	4
Folosirea manualului de instructiuni.....	4
Masuri de siguranta.....	5
Instalarea cuptorului cu microunde.....	6
Setarea ceasului.....	7
Modul de functionare a cuptorului cu microunde.....	7
Verificarea functionarii corecte a cuptorului.....	8
Ce trebuie facut atunci cand cuptorul nu functioneaza corect.....	8
Preparare/ Reincalzire.....	9
Nivele putere.....	9
Oprirea prepararii.....	9
Ajustarea timpului de preparare.....	9
Dezghetarea manuala a alimentelor.....	9
Folosirea functiunii Auto Dezghetare.....	10
Setarile functiunii Auto Dezghetare.....	10
Folosirea farfuriei crustate (GE82WT).....	10
Setarile prepararii cu farfuria crustata (GE82WT).....	11
Alegerea pozitiei elementului de incalzire.....	12
Alegerea accesoriilor.....	12
Prajirea.....	13
Modul combinat microunde si gratar	13
Ghid accesorii de preparare.....	14
Ghid de preparare.....	15
Curatarea cuptorului cu microunde.....	22
Depozitare si reparatii cuptor cu microunde.....	23
Specificatii tehnice.....	23

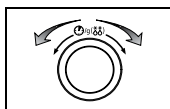
Ghid rapid

RO

Daca doriti sa preparati un aliment

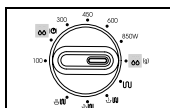


1. Introduceti alimentul in cuptor.
Selectati nivelul puterii rotind butonul **COOKING POWER CONTROL**.

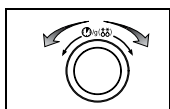


2. Selectati timpul de preparare rotind butonul **TIME/WEIGHT** (0-99).
Rezultat Prepararea incepe dupa doua secunde.

Daca doriti sa dezghetati automat un aliment

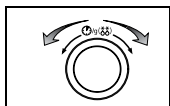


1. Rotiti butonul **COOKING POWER CONTROL** la pozitia **Auto Defrost** (00 00) - Dezghetare automata.



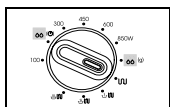
2. Rotiti **TIME/WEIGHT** (0-99) pentru a selecta greutatea dorita.
Rezultat Prepararea incepe dupa doua secunde.

Daca doriti sa ajustati timpul de preparare

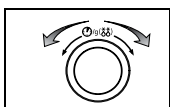


- Lasati alimentul in cuptor.
Rotiti **TIME/WEIGHT** (0-99) la timpul dorit.

Daca doriti sa prajiti un aliment

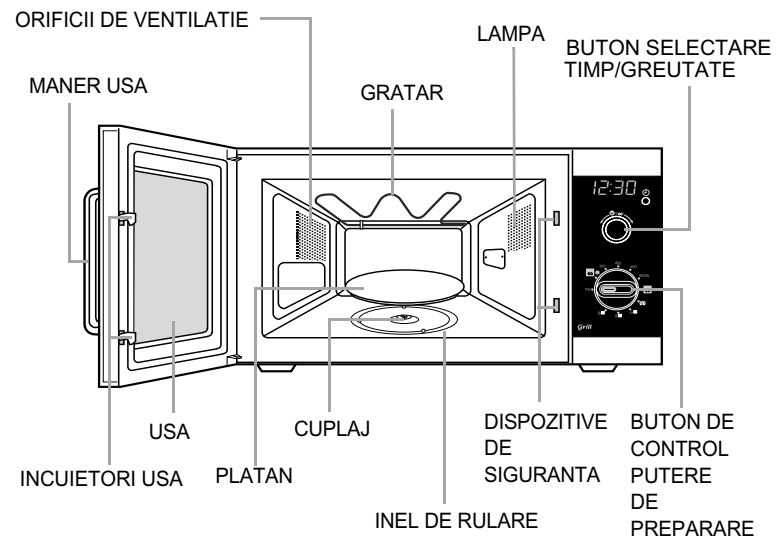


1. Rotiti butonul **COOKING POWER CONTROL** la pozitia **Grill** (U) - Gratar.



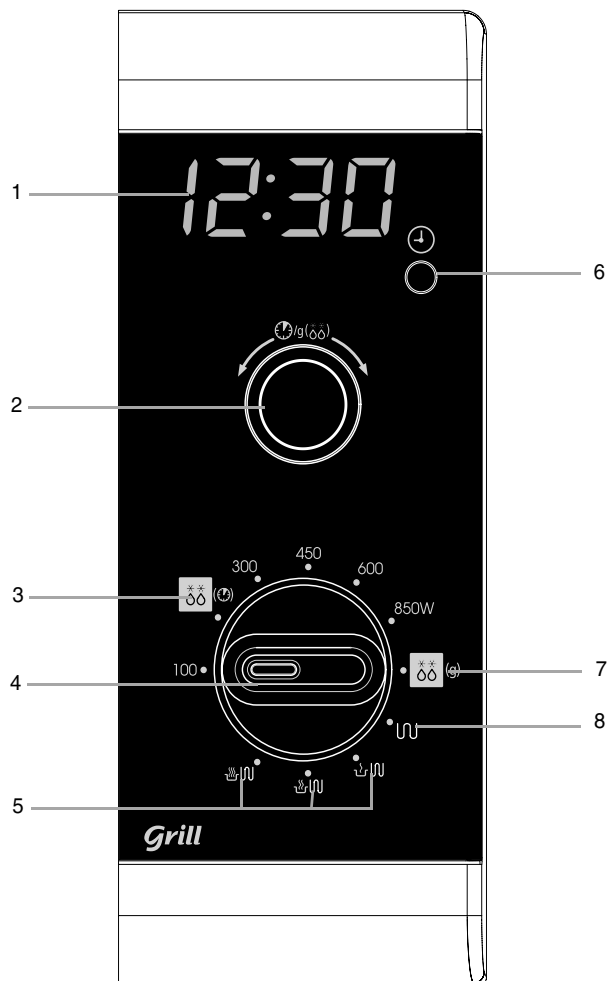
2. Rotiti **TIME/WEIGHT** (0-99) pentru a selecta timpul de preparare dorit.
Rezultat Prepararea incepe dupa doua secunde.

Cuptor



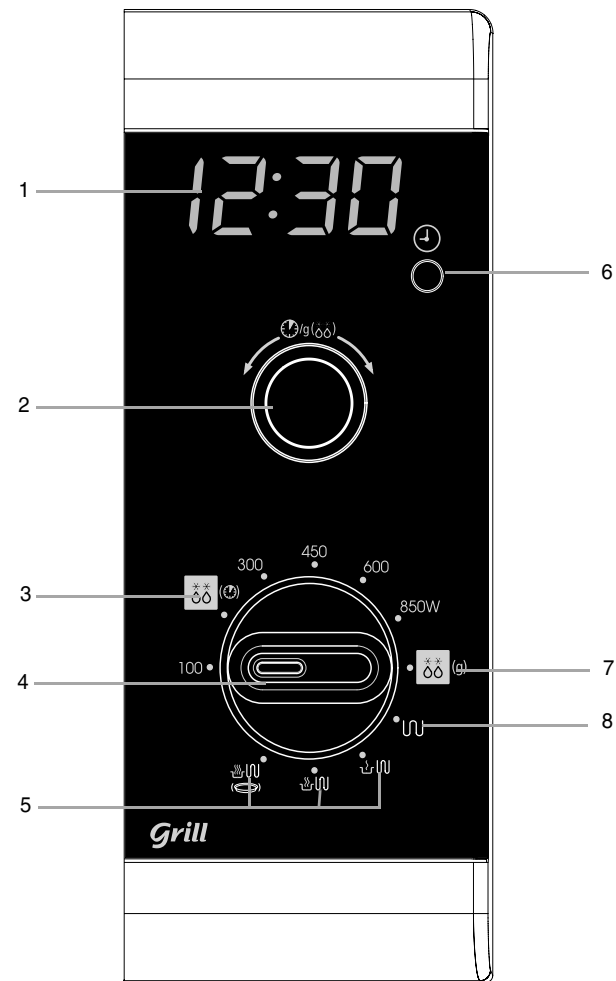
Panou de control

Model : GE82W



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. AFISAJ | 5. COMBI(Microunde + Gratar) |
| 2. BUTON TIMP/GREUTATE | 6. BUTON SETARE CEAS |
| 3. DEZGHETARE MANUALA | 7. DEZGHETARE AUTOMATA |
| 4. BUTON DE CONTROL
PUTERE DE PREPARARE | 8. GRATAR |

Model : GE82WT



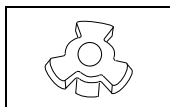
- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. AFISAJ | 5. COMBI(Microunde + Gratar) |
| 2. BUTON TIMP/GREUTATE | 6. BUTON SETARE CEAS |
| 3. DEZGHETARE MANUALA | 7. DEZGHETARE AUTOMATA |
| 4. BUTON DE CONTROL
PUTERE DE PREPARARE | 8. GRATAR |

RO

Accesorii

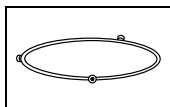
RO

In functie de modelul pe care l-ati achizitionat, vi se vor livra cateva accesorii, care pot fi folosite in diferite moduri.



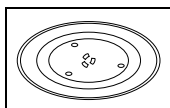
1. **Cuplaj**, deja plasat pe axul motorului situat la baza cuptorului.

Scop : Cuplajul rotește platanul.



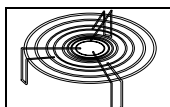
2. **Inel de rulare**, care se plasează în centrul cuptorului.

Scop : Inelul de rulare susține platanul.



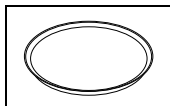
3. **Platan**, care se plasează pe inelul de rulare și centrul fixându-se la cuplaj.

Scop : Platanul servește ca suprafață principală de preparare; poate fi scos cu ușurință, pentru curățare.



4. **Raft metalic**, care se plasează pe platan.

Scop : Raftul metalic poate fi folosit în modurile de preparare gratar și preparare combinată.



5. **Farfurie crustata (numai GE82WT)**, vedeți pagina 10.

Scop : Farfuria crustată este folosită pentru a rumeni mai bine alimentele, în modurile de preparare gratar și microunde. Ajută la păstrarea crocantă a aluaturilor (de ex. pizza).



Nu folosiți niciodată cuptorul cu microunde fără inelul de rulare și platan.

Folosirea manualului de instrucțiuni

Tocmai ați achiziționat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucțiuni cuprinde informații importante referitoare la prepararea cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- **Măsuri de siguranță**
- **Accesorii potrivite și vasele de preparare**
- **Sfaturi utile de preparare**

În interiorul cutiei veți găsi un ghid rapid, care vă va explica patru operații de bază:

- **Prepararea alimentelor**
- **Dezghetarea alimentelor**
- **Prajirea alimentelor**
- **Marirea duratei de preparare**

La începutul manualului veți găsi ilustrații asupra cuptorului, și în special ale panoului de comandă, astfel ca veți recunoaște butoanele mult mai ușor.

Procedurile pas cu pas folosesc patru simboluri diferite:



Important



Nota



Precauție



Rotiti

PRECAUTII PENTRU EVITAREA UNEI POSIBILE EXPUNERI EXCESIVE LA ENERGIA MICROUNDELOR

Citiți cu atenție următoarele măsuri de siguranță; în caz contrar va puteți expune la energia microundelor, expunere ce poate avea urmări neplăcute.

- (a) În nici un caz, nu trebuie să încercați să folosiți cuptorul cu microunde cu ușa deschisă, să modificați incuietorile de siguranță ale ușii sau să introduceți obiecte în gaurile incuietorilor de siguranță.
- (b) Nu plasați nici un obiect între ușa cuptorului și partea frontală și nu permiteți resturilor alimentare să se acumuleze pe suprafețele de etansare. Asigurați-vă că ușa și suprafețele de etansare sunt curate, ștergându-le după folosire cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale și uscată.
- (c) Nu folosiți cuptorul cu microunde, dacă acesta este defect. Apelați la ajutorul unui tehnician service, instruit de către producător. Este foarte important ca ușa cuptorului să se închidă corect și să nu existe nici o defecțiune a:
 - (1) Ușii, incuietorilor acesteia și a suprafețelor de etansare
 - (2) Balamalelor ușii (rupte sau slabite)
 - (3) Cablului de alimentare
- (d) Cuptorul cu microunde nu trebuie modificat sau reparat, decât de către un tehnician service calificat corespunzător și instruit de către producător.

Masuri de siguranta

Masuri de siguranta importante.

Cititi cu atentie si pastrati manualul pentru o folosire ulterioara.

Inainte de a prepara alimente sau lichide in cuptorul cu microunde, va rugam sa verificati daca au fost luate urmatoarele masuri de siguranta.

1. Nu folositi nici un vas metalic in interiorul cuptorului cu microunde.

- Containere metalice
- Vesela cu ornamentatii de aur sau argint
- Frigarui , furculite, etc.

Motiv : Pot apare scantei sau arc electric, care vor deteriora cuptorul.

2. Nu incalziti:

- Sticle, borcane, containere etanse sau sigilate in vid.
Ex: Borcane cu alimente pentru copii.
- Alimente sigilate ermetic.

Ex: Oua, rosii.

Motiv : Presiunea va creste la incalzire si poate duce la explozia acestora.

Sfat : Scoateti capacele si intepati sacii sau pungile, etc.

3. Nu puneti in functionare cuptorul cu microunde, atunci cand acesta este gol.

Motiv : Peretii cuptorului se pot deteriora.

Sfat : Lasati intotdeauna un pahar cu apa in interiorul cuptorului.
Apa va absoarbe microundele in cazul unei porniri accidentale a cuptorului cu microunde, atunci cand acesta este gol.

4. Nu acoperiti orificiile de ventilatie cu carpe sau hartie.

Motiv : Carpele sau hartia pot lua foc datorita aerului cald evacuat din cuptor.

5. Folositi intotdeauna manusi atunci cand scoateti alimente sau vesela din cuptor.

Motiv : Unele vase absorb microundele si caldura este transferata intotdeauna de la aliment la vas. De aceea, vasele sunt fierbinti.

6. Nu atingeti elementul de incalzire si peretii interiori ai cuptorului cu microunde.

Motiv : Acesti pereti ar putea sa fie destul de fierbinti incat sa va arda chiar si dupa ce prepararea a luat sfarsit. Nu permiteti ca materiale inflamabile sa intre in contact cu aria interioara a cuptorului. Lasati intai cuptorul sa se raceasca.

7. Pentru a reduce riscul unui incendiu in cavitatea cuptorului:

- Nu depozitati materiale inflamabile in interiorul cuptorului cu microunde.
- Indepartati sigiliile metalice ale ambalajelor de plastic sau hartie, ale alimentelor.
- Nu folositi cuptorul cu microunde pentru a usca ziare.
- Daca observati ca iese fum, lasati usa cuptorului inchisa si opriti aparatul sau deconectati-l de la sursa de alimentare.

8. Aveti o grija deosebita atunci cand, incalziti lichide sau alimente pentru copii.

- Lasati intotdeauna un timp de asteptare de 20 de secunde, dupa ce cuptorul a fost oprit, pentru a permite echilibrarea temperaturii.
- Amestecati pe durata incalzirii, daca este necesar, si intotdeauna dupa incalzire.
- Aveti grija atunci cand luati vasul din cuptor, dupa incalzire. In cazul in care, vasul este prea fierbinte, va puteti arde.
- Exista risul unei eruptii intarziate a fierberii.
- Pentru a preveni fierberea intarziate si o posibila oparire, ar trebui sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide si amestecati inainte, in timpul si dupa preparare.

Motiv : Pe durata incalzirii lichidelor, punctul de fierbere poate fi intarziat; aceasta inseamna ca poate apare o eruptie a fierberii imediat dupa ce recipientul a fost scos din cuptor. In acest caz, exista pericolul oparirii.

- In caz de oparire, urmati instructiunile de prim ajutor urmatoare:

- * Introduceti zona oparita in apa rece, pentru cel putin 10 minute.
- * Acoperiti cu o haina curata si uscata.
- * Nu aplicati nici un fel de creme, uleiuri sau lotiuni.

- Nu umpleti niciodata complet vasul si alegeti un vas care este mai larg la gura decat la baza, pentru a preveni scurgerea la fierbere a lichidului. Sticlele cu gat subtire pot de asemenea exploda, daca sunt supraincalzite.

- Verificati intotdeauna temperatura alimentelor pentru copii si a laptelui, inainte de servire.

- Nu incalziti niciodata o sticla pentru copii cu biberonul atasat; poate exploda la supraincalzire.

9. Aveti grija sa nu deteriorati cablul de alimentare.

- Nu introduceti cablul de alimentare sau stecherul in apa si tineti cablul de alimentare departe de suprafetele incalzite.
- Nu folositi acest aparat daca, cablul de alimentare sau stecherul este defect.

10. Atunci cand deschideti usa cuptorului, stati la o lungime de brat de acesta.

Motiv : Aerul cald sau aburul eliberat pot provoca oparirea.

11. Pastrati curat interiorul cuptorului cu microunde .

Motiv : Particulele de alimente sau petele de ulei de pe peretii sau baza cuptorului, pot deteriora vopseaua si reduce eficienta aparatului.

12. Un "clic" poate fi observat pe durata functionarii, in special, atunci cand cuptorul se afla in modul de dezghetare.

Motiv : Atunci cand puterea de iesire se schimba, este posibil sa auziti acest sunet.

RO

RO

Masuri de siguranta (continuare)

13. Atunci cuptorul cu microunde functioneaza gol, alimentarea cu energie se va opri automat, pentru siguranta. Puteti folosi din nou cuptorul, in mod normal, dupa o perioada de 30 de minute.

MASURI DE SIGURANTA IMPORTANTE

Pe durata prepararii, ar trebui sa va uitati din cand in cand in interiorul cuptorului, atunci cand alimentele sunt incalzite sau preparate in recipiente de unica folosinta din plastic, hartie sau alt material combustibil.

IMPORTANT

Nu trebuie permis copiilor sa foloseasca sau sa se joace la cuptorul cu microunde. Nu trebuie lasati copii nesupravegati in apropierea cuptorului, atunci cand acesta este in functiune. Obiecte care pot trezi interesul copiilor, nu trebuie depozitate sau ascunse pe cuptorul cu microunde.

AVERTIZARE:

Daca usa sau garniturile de etansare ale acesteia sunt defecte, nu folositi cuptorul pana la repararea de catre personal autorizat.

AVERTIZARE:

Operatiunile de service sau reparatii, ce implica demontarea capacului de protectie impotriva expunerii la energia microundelor, trebuie executate numai de catre personal calificat.

AVERTIZARE:

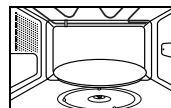
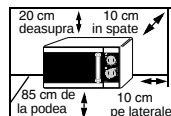
Lichidele sau alte tipuri de alimente nu trebuie incalzite in recipiente etanse, deoarece acestea pot exploda.

AVERTIZARE:

Permiteti copiilor sa foloseasca cuptorul cu microunde fara supraveghere, numai atunci cand acestia au fost corespunzator instruiti, astfel incat sa fie capabili de a utiliza aparatul in siguranta si de a intelege riscurile unei utilizari incorecte.

Instalarea cuptorului cu microunde

Asezati cuptorul cu microunde pe o suprafata neteda, dreapta si destul de rezistenta incat sa suporte greutatea acestuia.



1. Atunci cand instalati cuptorul cu microunde, asigurati-va ca exista o ventilare adecvata, lasand un spatiu de cel putin 10 cm in spate si in laterale, un spatiu de 20 cm deasupra acestuia si un spatiu de 85 cm de la podea la cuptor.
2. Scoateti toate materialele de ambalare din interiorul cuptorului. Instalati inelul de rulare si platanul. Verificati daca platanul se invarte corect.
3. Acest cuptor cu microunde trebuie pozitionat astfel incat stecherul cablului de alimentare sa fie usor accesibil.

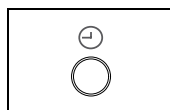
- * Nu blocati niciodata orificiile de ventilatie, deoarece cuptorul se va supraincalzi si se va opri automat. Va ramane inoperabil pana ce se raceste suficient.
- * Pentru siguranta dumneavoastra, conectati cablul de alimentare la o priza cu 3-pini, 230 Volți, 50Hz, AC si cu impamantare. Daca, cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie inlocuit de catre producator sau de catre un agent service autorizat.
- * Nu instalati cuptorul cu microunde in mediu cald si umed, precum in apropierea unui cuptor obisnuit sau radiator. Specificatiile sursei de alimentare a cuptorului trebuie respectate si orice extensie de cablu trebuie sa aiba acelasi standard ca si cablul de alimentare, livrat odata cu cuptorul. Stergeti interiorul si etansarea usii cu o carpa umeda, inainte de a folosi cuptorul cu microunde pentru prima data.

Setarea ceasului

Cuptorul cu microunde are un ceas incorporat. Ora poate fi afisata in sistem de notare de 24 de ore sau de 12 ore. Trebuie sa setati ceasul:

- Atunci cand instalati cuptorul cu microunde pentru prima data
- Dupa o cadere de tensiune

☒ Nu uitati sa resetati ceasul atunci cand, se face trecerea de la ora de vara la cea de iarna.

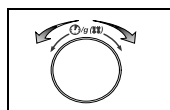


1. Pentru a afisa timpul in...

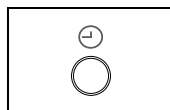
Atunci apasati butonul ...

Notare de 24 de ore
Notare de 12 ore

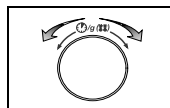
O data
De doua ori



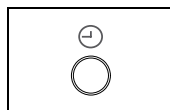
2. Rotiti **TIME/WEIGHT** () pentru a seta ora.



3. Apasati butonul .



4. Rotiti **TIME/WEIGHT** () pentru a seta minutele.



5. Apasati butonul .

Modul de functionare a cuptorului cu microunde

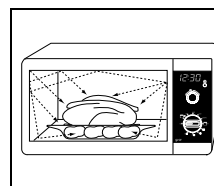
Microundele sunt unde electromagnetice de inalta frecventa; energia eliberata permite prepararea sau reincalzirea alimentelor, fara a le schimba forma sau culoarea.

RO

Puteti folosi cuptorul cu microunde pentru:

- Dezghetare (manuala sau automata)
- Preparare
- Reincalzire

Principiul de preparare



1. Microundele generate de magnetron sunt distribuite uniform, deoarece alimentele se rotesc pe platan. Alimentul este preparat bine si uniform.
2. Microundele sunt absorbite de aliment pana la o adancime de aproximativ 2,5 cm. Prepararea continua apoi, in timp ce caldura este disipata in interiorul alimentului.
3. Timpul de preparare variaza in functie de natura recipientului folosit si proprietatile alimentului:
 - Cantitate si densitate
 - Continutul de apa
 - Temperatura initiala (congelat sau nu)



Deoarece, centrul alimentului este preparat prin disiparea caldurii, prepararea continua chiar si dupa ce ati scos alimentul din cuptor. Timpul de asteptare din retetele de la sfarsitul acestui manual, trebuie de aceea respectat, pentru a asigura:

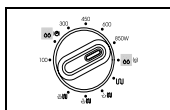
- O preparare uniforma a alimentului pana la centru
- Aceeasi temperatura a alimentului (suprafata si interior)

Verificarea functionarii corecte a cuptorului

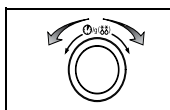
RO

Urmatoarea procedura simpla va permite sa verificati, in orice moment, functionarea corecta a cuptorului cu microunde.

Deschideti usa cuptorului tragand de manerul situat in partea dreapta a acesteia. Asezati un pahar cu apa pe platan. Inchideti usa.



1. Seteti la nivelul maxim butonul de control al puterii **COOKING POWER CONTROL**.



2. Setati timpul la 4 - 5 minute rotind butonul **TIME/WEIGHT** (🕒/🏷️).

Rezultat : Lampa cuptorului se aprinde si platanul incepe sa se roteasca.

- 1) Incepe prepararea. Atunci cand se termina cuptorul emite patru bip-uri.
- 2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
- 3) Timpul curent este afisat din nou.



Cuptorul trebuie conectat la priza de perete corespunzatoare. Platanul trebuie sa se afle in pozitia sa in interiorul cuptorului. Daca este folosit un nivel al puterii, altul decat cel maxim, apa are nevoie de mai mult timp pentru a fierbe.

Ce trebuie facut atunci cand cuptorul nu functioneaza corect

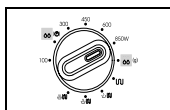
Daca aveti una din problemele enumerate mai jos, incercati solutiile date.

- ◆ Este normal.
 - Aparitia condensului in interiorul cuptorului cu microunde.
 - Eliberarea aerului pe langa usa si carcasa exteriora.
 - Reflectarea luminii pe langa usa si carcasa exteriora.
 - Eliberarea aburilor pe langa usa cuptorului.
- ◆ Cuptorul nu functioneaza atunci cand rotiti nul **TIME/WEIGHT** (🕒/🏷️).
 - Usa este inchisa complet?
- ◆ Alimentul nu este preparat deloc.
 - Ati setat corect timpul de preparare?
 - Usa este inchisa?
 - Ati supraincarcat circuitul electric si ati provocat arderea unei siguranta sau declansarea unui intreruptor automat?
- ◆ Alimentul este prea mult sau prea putin preparat.
 - Ati setat durata de preparare corespunzator cu tipul alimentului?
 - Ati ales un nivel de putere corespunzator?
- ◆ Apar scantei si arc electric in interiorul cuptorului cu microunde.
 - Ati folosit vesela cu ornamente metalice?
 - Ati lasat o furculita sau o ustensila metalica in interiorul cuptorului?
 - Folia de aluminiu este prea aproape de peretii interiori ai cuptorului?
- ◆ Cuptorul cu microunde provoaca interferente cu radio-ul sau televizorul.
 - O usoara interferenta poate fi observata la radio sau televizor, atunci cand cuptorul functioneaza. Este normal. Pentru a rezolva aceasta problema, instalati cuptorul cu microunde departe de radio, televizor sau antene.
 - Daca interferenta este detectata de catre procesorul cuptorului, afisajul ar putea fi resetat. Pentru a rezolva aceasta, deconectati cablul de alimentare si apoi reconectati-l. Resetati timpul.
- ✉️ Daca informatiile de mai sus nu va ajuta sa rezolvati problema, contactati dealer-ul local sau centrul service SAMSUNG.

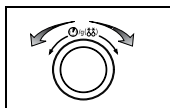
Preparare/ Reincalzire

Urmatoarea procedura va arata cum puteti prepara sau reincalzi alimente. Verificati intotdeauna setarile facute pentru preparare, inainte de a lasa cuptorul nesupravegheat.

Intai, asezati alimentul in centrul platanului. Inchideti usa.



- Setati nivelul maxim al puterii invartind butonul **COOKING POWER CONTROL**.
(PUTERE MAXIMA : 850 W)



- Setati timpul rotind **TIME/WEIGHT** (09/00).
Rezultat : Lampa cuptorului se aprinde si platanul incepe sa se roteasca.
1) Incepe prepararea. Atunci cand se termina cuptorul emite patru bip-uri.
2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
3) Timpul curent este afisat din nou.



Nu porniti niciodata cuptorul cu microunde atunci cand acesta este gol. Puteti schimba oricand nivelul puterii de preparare rotind butonul **COOKING POWER CONTROL**.

Nivele putere

Puteti alege unul dintre nivelele de putere de mai jos.

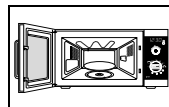
Nivel putere	lesire	
	MICROUNDE	GRATAR
Ridicat	850 W	
Mediu ridicat	600 W	
Mediu	450 W	
Mediu scazut	300 W	
Dezghetare manuala(00 00)	180 W	
Dezghetare auto (00 00)	180 W	
Scazut	100 W	
Gratar	-	1100 W
COMBI I (00 00)	300 W	1100 W
COMBI II (00 00)	450 W	1100 W
COMBI III (00 00)	600 W	1100 W



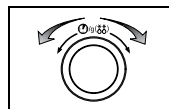
Daca selectati un nivel ridicat de putere, timpul de preparare trebuie sa scada.
Daca selectati un nivel scazut de putere, timpul de preparare trebuie sa creasca.

Oprirea prepararii

Puteti opri prepararea in orice moment, pentru a verifica alimentul.



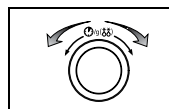
- Pentru a opri temporar prepararea;
Deschideti usa.
Rezultat : Prepararea se opreste. Pentru a continua, inchideti usa.



- Pentru a opri complet prepararea;
Rotiti **TIME/WEIGHT** (09/00) spre stanga.
Va fi afisata indicatia "0".

0

Ajustarea timpului de preparare

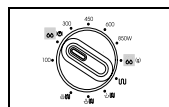


Ajustati timpul de preparare ramas rotind butonul **TIME/WEIGHT** (09/00).
In timpul prepararii, pentru a mari sau reduce timpul de preparare a alimentului, rotiti butonul catre stanga sau dreapta.

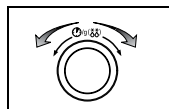
Dezghetarea manuala a alimentelor

Funciunea de dezghetare va permite sa dezghetati carne, pasari, peste.

Intai, asezati alimentul congelat in centrul platanului si apoi inchideti usa.



- Rotiti butonul **COOKING POWER CONTROL** la pozitia **Manual Defrost** (00 00) - dezghetare manuala.



- Rotiti **TIME/WEIGHT** (09/00) pentru a selecta timpul de preparare dorit.
Rezultat : Lampa cuptorului se aprinde si platanul incepe sa se roteasca.
1) Incepe prepararea. Atunci cand se termina cuptorul emite patru bip-uri.
2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
3) Timpul curent este afisat din nou.

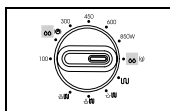


Folositi numai recipiente compatibile si sigure
Selectati functiunea de dezghetare cu un nivel al puterii de 180W, daca doriti sa dezghetati alimentul manual. Pentru detalii referitoare la dezghetarea manuala si timpul de dezghetare, vedeti pagina

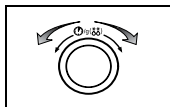
RO

Folosirea funcțiunii Auto Dezghetare

Funcțiunea de auto dezghetare va permite sa dezghetati carne, pasari, peste. Intai, asezati alimentul congelat in centrul platanului si apoi inchideti usa.



1. Rotiti butonul **COOKING POWER CONTROL** la pozitia **Auto Defrost** () - dezghetare automata.



2. Rotiti **TIME/WEIGHT** () pentru a selecta timpul de preparare dorit.
Rezultat : Lampa cuptorului se aprinde si platanul incepe sa se roteasca.
 1) Incepe prepararea. Atunci cand se termina cuptorul emite patru bip-uri.
 2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
 3) Timpul curent este afisat din nou.



Folositi numai recipiente compatibile si sigure.

Setarile funcțiunii Auto Dezghetare

Indepartati orice tip de material de ambalare inainte de dezghetare.

Asezati alimentele congelate pe platan.

Intoarceti alimentul atunci cand cuptorul emite un bip.

Respectati timpul de asteptare corespunzator tipului de aliment, dupa ce dezghetarea a luat sfarsit.

Aliment	Portie	Timp de Time	Recomandare
Carne	200-1500g	20-60 min	Inveliti marginile in folie de aluminiu.
Pasare	200-1500g	20-60 min	Intoarceti alimentul atunci cand cuptorul emite un bip.
Peste	200-1500g	20-50 min	

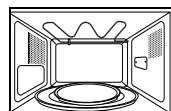
Folosirea farfuriei crustate (GE82WT)

Cuptorul cu microunde SAMSUNG are ca accesoriu suplimentar o farfurie crustata.

Aceasta farfurie crustata va permite sa rumeniti alimentul, nu numai deasupra datorita gratarului, ci si partea de dedesubt a alimentului, care devine crocanta si rumenita, datorita temperaturii ridicate a acesteia.

In lista din pagina urmatoare, puteti gasi cateva tipuri de alimente ce pot fi preparate cu ajutorul farfuriei crustate.

Farfuria crustata poate fi folosita si pentru prepararea suncii, oualelor, carnatilor.



1. Asezati farfuri crustata direct pe platan si incalziti-o intai la cea mai ridicata combinatie microunde-gratar [600W+Gratar ()] urmand instructiunile din lista.



Folositi intotdeauna manusi, pentru a scoate farfuria crustata din cuptor, deoarece devine foarte fierbinte.

2. Ungeti farfuria cu ulei daca doriti sa preparati alimente precum, sunca si oua, pentru a rumeni mai bine alimentele.

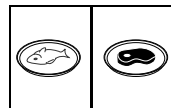


Trebuie sa stiti ca farfuria crustata are un strat de teflon, care nu este rezistent la zgarieturi. Nu folositi obiecte ascutite (cutit), pentru a taia pe farfurie.



Folositi accesorii din plastic, pentru a evita zgarieturile pe suprafata farfuriei sau scoateti alimentul din aceasta, inainte de taiere.

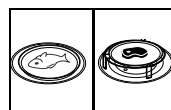
3. Asezati alimentul pe farfuria crustata.



Nu asezati obiecte care nu sunt rezistente la temperatura ridicata pe farfuria crustata; ex. vase din plastic.



Nu folositi niciodata farfuria crustata fara platan.



4. Asezati farfuria crustata pe raftul metalic (sau platan) in cuptor.

5. Selectati timpul de preparare si nivelul de putere corespunzatoare. Vedeti tabelul din pagina urmatoare.



Cum se curata farfuria crustata

Curatati farfuria crustata cu apa calda si detergent si apoi, clatiti cu apa curata.



Nu folositi o perie sau un burete dur pentru ca, veti deteriora suprafata farfuriei.



Nota

Farfuria crustata nu este recomandata spalarii in masina de vase.

Setarile prepararii cu farfuria crustata (GE82WT)

Va recomandam sa preincalziti farfuria crustata direct pe platan.

Incaltiti farfuria crustata cu functiunea 600W + Gratar () si respectati instructiunile si timpul indicat in tabel.

Aliment	Portie	Timp reincalzire	Putere	Timp preparare	Recomandari
Sunca	4 felii (80g)	3 min	600W+ Gratar ()	3½-4 min	Preincalziti farfuria crustata. Asezati feliile una langa alta pe farfurie. Asezati . farfuria crustata pe raftul metalic.
Rosii prajite	200 g (2buc)	3 min	450W+ Gratar ()	4½-5 min	Preincalziti farfuria crustata. Taiati rosiile in jumatai. Presarati putina branza deasupra. Aranjati-le in cerc pe farfuria crustata. Asezati farfuria pe raftul metalic.
Burger (congelat)	2 bucati (125g)	3 min	600W+ Gratar ()	7-7½ min	Preincalziti farfuria crustata. Asezati burger-ii in cerc, pe farfurie. Asezati farfuria crustata pe raft. Intoarceti dupa 4-5 minute.
Baghete (congelate)	200-250 g (2buc)	4 min	450W+ Gratar ()	8-9 min	Preincalziti farfuria crustata. Asezati o bagheta in centru, 2 una langa alta, pe farfuria crustata. Asezati farfuria pe raftul metalic.
Pizza (congelata)	300-350 g	4 min	600W+ Gratar ()	9-10 min	Preincalziti farfuria crustata. Asezati pizza congelata pe farfurie. Asezati farfuria pe raftul metalic.
Cartofi copti	250 g 500 g	3 min	600W+ Gratar ()	5-6 min 8-9 min	Preincalziti farfuria crustata. Taiati cartofii in jumatai. Asezatii pe farfurie cu partea taiata deasupra. Asezati cartofii in cerc. Puneti farfuria crustata pe raftul metalic.

Baghete de peste (congelate)	150 g (5 buc) 300 g (10 buc)	4 min	600W+ Gratar ()	7-8 min 9-10 min	Preincalziti farfuria crustata. Ungeti farfuria cu o lingurita de ulei. Asezati baghetele in cerc pe farfurie. Intoarceti dupa 4 min (5 buc) sau 6 min (10 buc).
Aripi de pui (congelate)	125 g 250 g	4 min	600W+ Gratar ()	5-5½ min 7½-8 min	Preincalziti farfuria crustata. Ungeti farfuria cu o lingurita de ulei. Asezati aripile de pui pe farfurie. Asezati farfuria pe raftul metalic. Intoarceti dupa 3 min (125g) sau 5 min (250g).
Pizza (rece)	300-350 g	4 min	450W+ Gratar ()	6½-7½ min	Preincalziti farfuria crustata. Asezati pizza rece pe farfuria crustata. Asezati farfura pe raft.

RO

Alegerea pozitiei elementului de incalzire

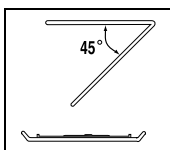
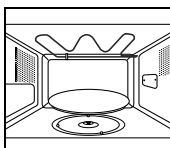
RO

Elementul de incalzire este folosit, atunci cand prajiti alimente. Poate fi plasat intr-o singura pozitie:

- **Pozitie orizontala pentru prajire sau preparare combinata microunde + gratar**



Schimbati pozitia elementului de incalzire numai atunci cand, acesta este rece si nu folositi o forta excesiva atunci cand il plasati in pozitie verticala.



Pentru a plasa elementul in...

Pozitie orizontala (gratar sau microunde + gratar)

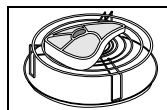
Atunci...

- Trageti elementul catre dumneavoastra
- Impingeti elementul catre in sus, pana ce este paralel cu partea de sus a cuptorului.

Atunci cand curatati partea superioara a cavitatii interioare, va fi mai comod daca intoarceti cu 45° elementul si il curatati.

Alegerea accesoriilor

Folositi numai recipiente recomandate pentru microunde; nu folositi containere sau vase din plastic, cesti de hartie, etc.



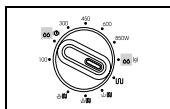
Daca doriti sa selectati modul combinat de preparare (gratar si microunde), folositi numai vase recomandate pentru microunde. Ustensilele sau vasele metalice pot deteriora cuptorul.



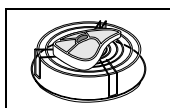
Pentru detalii referitoare la ustensile si vase potrivite, vedeti capitolul "Ghid accesorii de preparare", de la pagina 14.

Prajirea

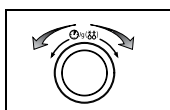
Gratarul va permite sa incalziti si sa rumeniti rapid alimentele, fara a folosi microundele. In acest scop, un raft metalic este livrat odata cu cuptorul cu microunde.



1. Preincalziti gratarul la temperatura dorita, rotind butonul de control al puterii la pozitia simbolul **grill** (☐) si rotiti butonul **TIME/WEIGHT** (⌚) la pozitia dorita.



2. Deschideti usa si asezati alimentul pe raftul metalic. Inchideti usa.



3. Setati timpul de prajire rotind **TIME/WEIGHT** (⌚) .
Rezultat : Lampa cuptorului se aprinde si platanul incepe sa se roteasca.
1) Incepe prepararea. Atunci cand se termina cuptorul emite patru bip-uri.
2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
3) Timpul curent este din nou afisat.



Nu va ingrijorati daca, elementul de incalzire se opreste in timpul prajirii. Acest sistem este conceput pentru a preveni supraincalzirea cuptorului.



Folositi intotdeauna manusi, atunci cand atingeti vasele din cuptor, deoarece sunt fierbinti. Verificati daca elementul de incalzire se afla in pozitie orizontala.

Modul combinat de preparare microunde si gratar

Puteti folosi modul combinat de preparare cu microunde si prajire, pentru a prepara mai rapid alimentele si a le rumeni in acelasi timp.

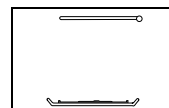
RO



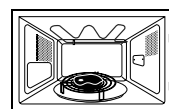
Folositi intotdeauna vesela recomandata pentru microunde. Vasele din sticla sau ceramica sunt ideale, deoarece permit microundelor sa penetreze uniform alimentele.



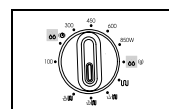
Folositi intotdeauna manusi, atunci cand atingeti recipientele din cuptor, pentru ca acestea sunt foarte fierbinti.



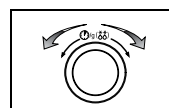
1. Asigurati-va ca elementul de incalzire se afla in pozitia orizontala; pentru detalii, vedeti pagina 12.



2. Deschideti usa cuptorului cu microunde. Asezati alimentul pe raftul metalic si apoi asezati raftul pe platan. Inchideti usa cuptorului.



3. Rotiti butonul **Cooking Power Control** la pozitia dorita - (☐ ☐ ☐ ☐ ☐).



4. Setati timpul rotind butonul **TIME/WEIGHT** (⌚) .
Rezultat Lampa cuptorului se aprinde si platanul incepe sa se roteasca.
1) Incepe prepararea. Atunci cand se termina cuptorul emite patru bip-uri.
2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
3) Timpul curent este din nou afisat.



Nivelul maxim al puterii, pentru modul combinat de preparare microunde si gratar, este de 600W.

Ghid accesorii de preparare

RO

Pentru a prepara alimente in cuptorul cu microunde, microundele trebuie sa poata penetra alimentul, fara a fi reflectate sau absorbite de vesela folosita.

De aceea, trebuie sa alegeți cu grija accesorii de preparare. Daca acestea sunt marcate cu simbolul "microwave safe", nu trebuie sa va mai faceti griji.

Urmatorul tabel prezinta diferite tipuri de accesorii de preparare si indica daca si cum trebuie folosite, in cuptorul cu microunde.

Accesorii	Recomandate pt uz (microwave safe)	Comentarii
Folie de aluminiu	✓ X	Poate fi folosita in cantitati mici pentru a proteja anumite zone impotriva prajirii excesive. Arcul electric poate apare, daca folia este prea aproape de peretii cuptorului sau este in cantitate mare.
Farfurie crustata	✓	Nu preincalziti mai mult de opt minute.
Portelan si ceramica	✓	Portelanul, ceramica, vasele din lut sunt in mod obisnuit potrivite, numai daca nu sunt decorate cu ornamente metalice.
Vase de unica folosinta din carton, poliestere	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate in astfel de vase.
Ambalaje Fast-food		
• Cesti sau containere din polistiren	✓	Pot fi folosite pentru incalzire. Supraincalzirea poate duce la topirea polistirenului.
• Pungi de hartie sau ziare	X	Pot cauza incendiu.
• Hartie reciclata sau vesela cu ornamente metalice	X	Pot cauza arc electric.
Sticla		
• Vesela de masa	✓	Poate fi folosita, numai daca nu este decorata cu ornamente metalice.
• Pahare fine	✓	Pot fi folosite pentru incalzire. Sticla fina se poate sparge sau crapa, la supraincalzire.
• Borcane de sticla	✓	Trebuie scos capacul. Numai pentru incalzire.

Metal

- Vesela X Pot cauza arc electric sau incendiu.
- Ambalaje cu sigilii metalice X

Hartie

- Farfurii, cesti, servetele, hartie de bucatarie ✓ Pentru incalzire si timp de preparare scurt. De asemenea, pentru absorbirea umiditatii.
- Hartie reciclata X Poate cauza arc electric.

Plastic

- Containere ✓ Numai daca e plastic rezistent la incalzire. Unele tipuri de plastic, se deformeaza si se decoloreaza la temperaturi ridicate. Nu folositi melamina.
- Pelicula ✓ Poate fi folosita pentru a retine umezeala. Aceasta nu trebuie sa atinga alimentele. Aveti grija la indepartarea peliculei, deoarece vor fi eliberati aburi fierbinti. Numai daca rezista la fierbere. Nu trebuie sa fie ermetica. Daca e necesar, intepati cu furculita.
- Pungi de congelare ✓ X

Hartie cerata

- ✓ Poate fi folosita pentru retinerea umezelii. Impiedica formarea petelor de grasime, ulei.

✓ :Recomandat

✓ X :Folositi cu atentie

X :Periculos

Ghid de preparare

MICROUNDE

Energia microundelor penetreaza alimentul, atrasa si absorbita de apa, grasimea si continutul de zahar al acestuia.

Microundele provoaca o accelerare a miscarii moleculelor alimentului. Miscarea rapida a acestor molecule produce frecarea si caldura rezultata prepara alimentul.

PREPARARE

Accesorii pentru prepararea cu microunde

Accesoriile de preparare trebuie sa permita trecerea energiei microundelor, pentru o eficienta maxima. Microundele sunt reflectate de metal, precum otel, aluminiu si cupru, dar pot penetra ceramica, sticla, portelanul si plasticul precum si hartia si lemnul. Deci, alimentele nu trebuie preparate niciodata in containere de aluminiu.

Alimente potrivite pentru prepararea cu microunde:

Multe tipuri de alimente sunt potrivite pentru prepararea cu microunde, incluzand peste sau legume congelate, fructe, paste, orez, cereale, fasole, peste si carne. Sosuri, creme, supe, budinci, conserve si condimente pot fi de asemenea preparate in cuptorul cu microunde. In general, prepararea in cuptorul cu microunde este ideala pentru orice tip de aliment ce intr-un cuptor traditional. De exemplu, topirea untului si a ciocolatei (vedeti capitolul referitor la sfaturi si tehnici de preparare).

Acoperirea pe durata prepararii

Este foarte important sa acoperiti alimentele in timpul prepararii, pentru ca apa evaporata se transforma in aburi si contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite in mai multe moduri, de exemplu cu o farfurie ceramica, capac de plastic sau pelicula.

Timp de asteptare

Dupa preparare, este important sa lasati alimentului un timp de asteptare, pentru echilibrarea temperaturii in interiorul acestuia.

Ghid de preparare pentru legumele congelate

Folositi un vas de sticla cu capac. Preparati acoperit respectand timpul corespunzator - vedeti tablul de mai jos. Continuati prepararea pentru a obtine rezultatele dorite. Amestecati de doua ori in timpul prepararii si o data dupa preparare. Adaugati sare, condimente sau unt, dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min)	Instructiuni
Spanac	150g	600W	4½-5½	2-3	Adaugati 15 ml (o lingurita) de apa rece.
Broccoli	300g	600W	9-10	2-3	Adaugati 15 ml (o lingurita) de apa rece.
Mazare	300g	600W	7½-8½	2-3	Adaugati 15ml (o lingurita) de apa rece.
Fasole verde	300g	600W	8-9	2-3	Adaugati 15ml (o lingurita) de apa rece.
Legume mixe (morcov/ mazare/ porumb)	300g	600W	7½-8½	2-3	Adaugati 15ml (o lingurita) de apa rece.
Legume mixe (stil chinezesc)	300g	600W	8-9	2-3	Adaugati 15ml (o lingurita) de apa rece.

RO

Ghid de preparare (continuare)

RO

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Folositi un vas de sticla cu capac. Adaugati 30-45 ml de apa rece (2-3 lingurite) pentru fiecare 250 g , numai daca nu este recomandata alta cantitate de apa - vedeti tabelul. Preparati acoperit pe timp minim - vedeti tabelul. Continuati prepararea pentru a obtine rezultatele dorite. Amestecati o data in timpul prepararii si o data dupa. Adaugati sare, condimente si unt dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare de 3 minute.

Sfat: Taiati legumele in bucati de marime egala. Cu cat le taiati mai mici, cu atat mai repede se vor prepara.

Toate legumele proaspete trebuie preparate, folosind nivelul maxim de putere (800 W).

Aliment	Portie	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Broccoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Preparati in bucati de marime egala. Aranjati cozile catre centru.
Varza de Bruxell	250g	5½-6½	3	Adaugati 60-75 ml (5-6 lingurite) de apa.
Morcovi	250g	4½-5	3	Taiati morcovii in felii de marime egala.
Conopida	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Preparati in bucati de marime egala. Taiati bucatile mari in jumatare, cu cozile catre centru.
Dovlecei	250g	3½-4	3	Taiati dovleceii in felii. Adaugati 30 ml (2 lingurite) de apa sau adaugati unt. Preparati doar pana la rumenire.
Vinete	250g	3½-4	3	Taiati vinetele in bucati mici si stropiti-le cu o lingurita de suc de lamaie.
Praz	250g	4½-5	3	Taiati prazul in felii subtiri.
Ciuperci	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Preparati ciupercile mici intregi si pe cele mari taiate. Nu adaugati apa. Stropiti cu suc de lamaie. Condimentati cu sare si piper si apoi scurgeti inainte de servire.
Ceapa	250g	5½-6	3	Taiati ceapa felii sau in jumatare. Adaugati numai 15 ml (1 lingurita) de apa.
Ardei	250g	4½-5	3	Taiati ardeii in bucati mici.
Cartofi	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Cantariti cartofii decojiti si apoi taiatii in jumatare sau sferturi.
Napi	250g	5-5½	3	Taiati napii in cuburi mici.

Ghid de preparare pentru orez si paste

Orez: Folositi un vas mare cu capac - orezul isi dubleaza volumul in timpul prepararii. Preparati acoperit. La sfarsitul timpului de preparare, amestecati inainte de timpul de asteptare si adaugati sare si unt. Remarca: Orezul ar putea sa nu absoarba toata apa, dupa ce timpul de preparare s-a sfarsit.

Paste: Folositi un vas mare.. Adaugati apa fierbinte, putine sare si amestecati bine. Preparati neacoperit. Amestecati in timpul prepararii si dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare si scurgeti bine dupa aceea.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Orez alb	250g	850W	16-17	5	Adaugati 500 ml de apa rece.
Orez maro (oparit)	250g	850W	21-22	5	Adaugati 500 ml de apa rece.
Orez mix	250g	850W	17 - 18	5	Adaugati 500 ml de apa rece.
Porumb mix	250g	850W	18 - 19	5	Adaugati 400 ml de apa rece.
Paste	250g	850W	11-12	5	Adaugati 1000 ml de apa calda.

Ghid de preparare (continuare)

REINCALZIRE

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimente într-un timp mai scurt decât cel necesar cuptoarelor tradiționale.

Folosiți nivelul de putere și timpul indicat în tabelul de mai jos. Timpul din tabel este calculat considerând că lichidele sunt la temperatura camerei +18 până la +20°C iar alimentele la o temperatură de +5 până la +7°C.

Aranjare și acoperire

Evitați reîncălzirea bucatilor mari de alimente, precum o pulpă de carne - acestea au tendința să se ardă și să se usuce. Reîncălzirea bucatilor mici va fi mai multumitoare.

Nivele de putere și amestecare

Unele alimente pot fi reîncălzite folosind o putere de 850 W în timp ce altele trebuie reîncălzite la 600 W, 450 W sau chiar 300 W.

Verificați tabelele, pentru ghidare. În general, este mai bine să încălziți alimentul folosind un nivel scăzut al puterii, dacă acesta este delicat, în cantități mari, sau dacă acesta se încălzește foarte repede (de exemplu chiflele).

Pentru rezultate mai bune, amestecați bine și întoarceți alimentul. Atunci când este posibil, amestecați din nou înainte de servire.

Aveti grijă, atunci când încălziți lichide și alimente pentru copii. Pentru a preveni erupția fierberii lichidelor și o posibilă opărire, amestecați înainte, în timpul și după încălzire. Patrăți-le în cuptor pe durata timpului de așteptare. Va recomandăm să introduceți o linguriță de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide.

Evitați supraîncălzirea alimentului.

Este de preferat, să subestimați timpul de preparare și apoi să adăugați timp de încălzire.

Încălzire și timp de așteptare

Atunci când încălziți alimentul pentru prima dată, va va fi de ajutor să notați timpul necesar, pentru o referință ulterioară.

Asigurați-vă întotdeauna că, încălzirea alimentului s-a făcut uniform, până la centru.

Lasă alimentului un timp de așteptare după reîncălzire - pentru echilibrarea temperaturii.

Timpul recomandat de așteptare după reîncălzire este de 2-4 minute, numai dacă nu este specificat alt timp în tabel.

Aveti grijă atunci când încălziți lichide și alimente pentru copii. Vedeti capitolul referitor la măsuri de siguranță.

REINCALZIREA LICHIDELOR

Lasă întotdeauna un timp de așteptare de cel puțin 20 de secunde după ce cuptorul s-a oprit, pentru echilibrarea temperaturii. Amestecați în timpul încălzirii, dacă este necesar și întotdeauna după încălzire. Pentru a preveni erupția fierberii și o posibilă opărire, ar trebui să introduceți o linguriță de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide.

REINCALZIREA ALIMENTELOR PENTRU COPII

Aliment pentru copii :

Goliți într-o farfurie ceramică plată. Acoperiți cu capac de plastic. Amestecați bine după încălzire! Lasă un timp de așteptare de 2-3 minute înainte de servire. Temperatura recomandată de servire: între 30-40°C.

Lapte pentru copii:

Turnați laptele într-o sticlă sterilizată. Reîncălziți neacoperit. Nu încălziți o sticlă pentru copii cu tot cu biberon; poate exploda la supraîncălzire. Agitați bine înainte timpului de așteptare și înainte de servire! Verificați întotdeauna temperatura laptelui și a alimentului pentru copii. Temperatura recomandată de servire: aproximativ 37°C.

REMARCA:

Alimentele pentru copii, în special, trebuie verificate cu atenție, înainte de servire, pentru a preveni accidentele.

Folosiți nivelul de putere și timpul indicat în tabelul următor.

RO

Ghid de preparare (continuare)

RO

Reincalzirea alimentelor si a laptelui pentru copii

Pentru reincalzire, folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Aliment pentru copii (legume+carne)	190g	600W	30 sec.	2-3	Goliti intr-o farfurie ceramica adanca. Preparati acoperit. Amestecati dupa preparare. Asteptati 2-3 minute. Inainte de servire, amestecati bine si verificati cu atentie temperatura.
Pasat pentru copii (cereale + lapte + fructe)	190g	600W	20 sec.	2-3	Goliti intr-o farfurie ceramica adanca. Preparati acoperit. Amestecati dupa preparare. Asteptati 2-3 minute. Inainte de servire, amestecati bine si verificati cu atentie temperatura.
Lapte pentru copii	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 50 sec-1min	2-3	Amestecati sau agitati bine si turnati intr-o sticla sterilizata. Asezati pe centrul platanului. Preparati neacoperit. Agitati bine si asteptati cel putin 3 minute. Inainte de servire, agitati bine si verificati cu atentie temperatura.

Reincalzirea lichidelor si alimentelor

Pentru reincalzire, folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Bauturi (cafea, ceai si apa la temperatura camerei)	150 ml (1 ceasca) 250 ml (1 cana)	850W	1-1½ 1½-2	1-2	Turnati intr-o ceasca ceramica si incalziti acoperit. Asezati o ceasca (150 ml) in centrul platanului cuptorului. Amestecati bine inainte si dupa timpul de asteptare.
Supa (rece)	250g	850W	3-3½	2-3	Turnati intr-un vas ceramic adanc. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati bine dupa reincalzire si inainte de servire.
Tocana (rece)	350g	600W	5½-6½	2-3	Asezati tocana pe o farfurie ceramica adanca. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecat in timpul reincalzirii dupa reincalzire si inainte de servire.
Paste cu sos (rece)	350g	600W	4½-5½	3	Puneti paste (ex. spaghetti) pe o farfurie ceramica plata. Acoperiti cu pelicula. Amestecati bine inainte de servire.
Paste umplute cu sos (rece)	350g	600W	5-6	3	Puneti paste umplute (ex. ravioli, tortellini) intr-o farfurie ceramica adanca. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati in timpul reincalzirii si inainte de servire.
Portie de mancare (rece)	350g	600W	5½-6½	3	Asezati mancarea pe o farfurie ceramica. Acoperiti cu pelicula.

Ghid de preparare (continuare)

DEZGHETARE MANUALA

Microundele sunt o cale excelentă de dezghețare a alimentelor congelate. Microundele dezghețază alimentele într-o perioadă de timp scurtă. Acest lucru poate fi un mare avantaj, atunci când primiți oaspeți pe neașteptate.

Pasarile congelate trebuie dezghețate bine înainte de preparare. Îndepărtați sigiliile metalice și ambalajul, pentru a permite lichidului dezghețat să se scurgă.

Puneți pasarea congelată într-un vas fără capac. Întoarceți la jumătatea timpului de dezghețare, scurgeți și îndepărtați maruntaiele cât mai repede posibil. Verificați din când în când alimentul pentru a vă asigura că acesta nu se încălzește. Dacă porțiunile mai mici sau mai subțiri ale alimentului încep să se încălzească, acestea pot fi protejate învelindu-le cu bucăți foarte mici de folie de aluminiu.

Dacă pasarile încep să se încălzească la suprafață, opriți dezghețarea și așteptați 20 de minute, apoi continuați.

Lasă un timp de așteptare pentru pește, carne și pasări pentru a completa dezghețarea. Timpul de așteptare pentru o dezghețare completă, depinde de cantitatea ce va fi dezghețată. Vezi tabelul de mai jos.

Sfat: Bucățile de alimente subțiri se dezghețază mai ușor decât cele groase și cantitățile mai mici mai rapid decât cele mari. Amintiți-vă acest lucru, la congelare și dezghețare.

Pentru dezghețarea unui aliment cu o temperatură de -18 până la -20 °C, folosiți ca ghid următorul tabel.

RO

Toate alimentele congelate trebuie dezghețate folosind un nivel al puterii de (180W, **).

Aliment	Portie	Timp (min.)	Timp de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Carne				
Carne tocată	250g 500g	6½-7½ 13-14	5-25	Așezați carnea pe o farfurie ceramică dreaptă. Înveliți marginile subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți la jumătatea timpului de dezghețare!
Cotlet de porc	250g	7½-8½		
Pasare				
Bucăți de pui	500g (2buc)	14½-15½	15-40	Întai, așezați bucățile de pui cu pielea în jos, puilul întreg cu pieptul în jos pe o farfurie ceramică dreaptă. Înveliți porțiunile subțiri, precum aripile și capetele în folie de aluminiu. Întoarceți la jumătatea timpului de dezghețare!
Pui întreg	900g	28-30		
Peste				
Fileuri	200g (2buc) 400g (4 buc)	6-7 12-13	5-15	Așezați peștele congelat în mijlocul unei farfurii ceramice drepte. Aranjați bucățile subțiri sub cele mai groase. Înveliți bucățile subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți la jumătatea timpului de dezghețare!
Fructe				
Zmeură	250g	6-7	5 - 10	Așezați fructele pe un vas de sticlă drept și rotund (cu diametru mare).
Paine				
Chifle (cca. 50 g fiecare)	2 buc	½-1	5 - 20	Aranjați chiflele în cerc sau pâinea orizontal, pe hartie de bucătărie în mijlocul platanului. Întoarceți la jumătatea timpului de dezghețare!
Prajita/ Sandwich	250g	2-2½ 4½-5		
Paine germană	500g	8-10		

Ghid de preparare (continuare)

RO

GRATAR

Elementul de incalzire al gratarului este positionat sub tavanul cavitatii. Functioneaza atunci cand usa este inchisa si platanul se roteste. Rotirea platanului face rumenirea alimentelor uniforma. Preincalzirea gratarului timp de 4 minute va face rumenirea alimentelor mai rapida.

Accesorii pentru prajire:

Trebuie sa fie protejate impotriva flacarilor si pot fi metalice. Nu folositi nici un tip de accesorii din plastic, deoarece se poate topi.

Alimente potrivite pentru prajire:

Cotlete, carnati, fripturi, hamburgeri, sunca, bucati subtiri de peste, sandvisuri si toate tipurile de aluat.

REMARCA IMPORTANTA:

Atunci cand folositi numai modul gratar, asigurati-va ca elementul de incalzire se afla sub tavan in pozitie orizontala si nu pe peretele din spate in pozitie verticala. Va rugam sa va reamintiti ca, alimentul trebuie asezat pe un raft metalic inalt, numai daca alte instructiuni nu va recomanda altfel.

MICROUNDE + GRATAR

Acest mod de preparare combina caldura radianta ce vine de la gratar cu viteza prepararii cu microunde. Functioneaza numai atunci cand usa este inchisa si platanul se roteste. Datorita rotatiei platanului, alimentele se rumenesc uniform. La acest model, sunt disponibile trei moduri combinate:

600 W + Gratar, 450 W + Gratar si 300 W + Gratar.

Accesorii pentru prepararea microunde + gratar

Folositi numai accesorii ce pot fi penetrate de microunde. Accesoriile nu trebuie sa fie inflamabile. Nu folositi accesorii de metal in modul de preparare combinat. Nu folositi nici un tip de accesorii din plastic, deoarece se poate topi.

Alimente potrivite pentru prepararea microunde + gratar

Alimentele potrivite pentru modul de preparare combinat includ toate tipurile de alimente preparate care au nevoie de reincalzire sau rumenire (paste), precum si alimente care au nevoie de un timp scurt de preparare pentru a se rumeni.

Acest mod poate fi folosit si pentru alimentele taiate in portii groase.

Pentru detalii, vedeti tabelul referitor la gratar.

REMARCA IMPORTANTA

Atunci cand este folosit modul combinat (microunde + grata), asigurati-va ca elementul de incalzire este situat sub tavan in pozitie orizontala si nu pe peretele din spate in pozitie verticala. Alimentul trebuie asezat pe un raft metalic inalt, numai daca alta instructiune nu recomanda altfel. In caz contrar trebuie plasat direct pe platan. Vedeti instructiunile din tabelul urmator.

Alimentul trebuie intors, daca doriti sa rumeniti alimentul pe ambele fete.

Ghid de preparare (gratar) pentru alimente congelate

Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment congelat	Portie	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Chifle (cca. 50 g fiecare)	2 buc 4 buc	MW+ Gratar	300W+ Gratar 1-1½ 2-2½	Numai Gratar 1-2 1-2	Asezati chiflele in cerc cu partea de jos catre in sus direct pe platan. Prajiti cealalta parte a chiflilor, cat de crocante doriti. Asteptati 2 - 5 minute.
Baghete/ Paine cu usturoi	250-300 g (2buc)	450 W + Gratar	8-9	--	Asezati baghetele una langa alta pe raft. Dupa prajire, asteptati 2 - 3 minute.
Gratin (legume, cartofi)	400 g	450 W + Gratar	13-14	--	Asezati gratinul congelat intr-un vas mic de sticla. Asezati vasul pe raft. Dupa preparare, asteptati 2 - 3 minute.
Paste (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Gratar	14-15	--	Asezati pastele congelate intr-un vas rectangular de sticla. Asezati vasul direct pe platan. Dupa preparare, asteptati 2 - 3 minute.
Aripi de pui	250 g	450 W + Gratar	5-5½	3-3½	Asezati aripile de pui pe raftul metalic.
Chips	250 g	450 W + Gratar	9-11	4-5	puneti chipsurile intr-o punga de hartie si apoi asezati punga pe raft.

Ghid de preparare (continuare)

Ghid de preparare (gratar) pentru alimente proaspete

Preincalziti gratarul cu functiunea gratar, timp de 4 minute.

Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment proaspat	Portie	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Felii de paine	4 buc (25g fiecare)	Numai gratar	4-5	4½-5½	Asezati feliile de o parte si de alta a raftului metalic.
Chifle (deja preparate)	2-4 buc	Numai gratar	2-3	2-3	Asezati chiflele, intai cu partea de jos in sus, in cerc direct pe platan.
Rosii prajite	200 g (2buc) 400 g (4buc)	300 W + Gratar	3½-4½ 6-7	--	Taiati rosiile in jumatati. Presarati putina branza. Aranjati in cerc intr-un vas de sticla drept. Asezati vasul pe raftul metalic
Paine Hawaii (ananas, sunca, felii de branza)	2 buc (300 g)	450 W + Gratar	3½-4	--	Prajiti intai painea. Asezati feliile pe raftul metalic. Asezati doua felii opuse direct pe raftul metalic. Asteptati timp de 2 -3 minute.
Cartofi copti	250 g 500 g	600 W + Gratar	4½-5½ 8-9	--	Taiati cartofii in jumatati. Asezati in cerc pe raftul metalic cu partea taiata catre gratar.
Bucati de pui	450 - 500 g (2 buc)	300 W + Gratar	8-9	9-10	Ungeti bucatile de pui cu ulei si condimente. Asezati-le in cerc cu oasele catre mijloc. Asezati o bucata de pui in centrul raftului metalic. Asteptati timp de 2 -3 minute.

Aliment proaspat	Portie	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Cotlet de miel (mediu)	400 g (4buc)	Numai gratar	11-13	8-9	Ungeti cotletul de miel cu ulei si condimente. Asezati-le in cerc pe raftul metalic. Dupa prajire, asteptati timp de 2 - 3 minute.
Friptura porc	250 g (2buc)	MW + Gratar	300W+ Gratar 7-8	Numai gratar 6-7	Ungeti friptura de porc cu ulei si condimente. Asezati in cerc pe raftul metalic. Dupa prajire asteptati timp 2 - 3 minute.
Mere coapte	1 mar (cca 200g) 2 mere (cca 400g)	300 W + Gratar	4-4½ 6-7	--	Curatati merele si umpleti-le cu stafide si gem. Presarati putine migdale deasupra. Puneti merele intr-un vas de sticla drept. Asezati vasul direct pe platan.

RO

Ghid de preparare (continuare)

RO

SFATURI SPECIALE

TOPIRE UNT

Puneti 50 g de unt intr-un vas adanc si mic, de sticla. Acoperiti cu capac de plastic. Incalziti timp de 30-40 de secunde la 850 W, pana ce untul se topeste.

TOPIRE CIOCOLATA

Puneti 100 g de ciocolata intr-un vas adanc si mic, de sticla. Incalziti timp de 3-5 minute, la 450W pana ce se topeste ciocolata. Amestecati o data sau de doua ori in timpul topirii. Folositi manusi, pentru a scoate vasul!

TOPIRE MIERE CRISTALIZATA

Puneti 20 g de miere cristalizata intr-un vas adanc si mic, de sticla. Incalziti timp de 20-30 de secunde la 300 W, pana ce mierea se topeste.

TOPIRE GELATINA

Lasati un strat uscat de gelatina (10 g) in apa rece , timp de 5 minute. Scurgeti gelatina si puneti-o intr-un vas mic de sticla. Incalziti timp de 1 minut la 300 W. Amestecati dupa topire.

PREPARAREA GLAZURII (PENTRU PRAJITURI)

Amestecati glazura instantata (aproximativ 14 g) cu 40 g de zahar si 250 ml apa rece. Preparati neacoperit intr-un vas de sticla timp de 31/2 pana la 41/2 minute la 850 W, pana ce glazura este transparenta. Amestecati de doua ori pe durata prepararii.

PREPARAREA GEMULUI

Puneti 600 g de fructe intr-un vas de sticla de marime potrivita, cu capac. Adaugati 300 g de zahar si amestecati bine. Preparati acoperit timp de 10-12 minute la 850 W. Amestecati de cateva ori in timpul prepararii. Goliti intr-un borcan de sticla cu capac cu filet. Asteptati 5 minute inainte de a pune capacul.

PREPARAREA BUDINCII

Amestecati praf de budinca cu zahar si lapte (500 ml), urmand instructiunile producatorului, si amestecati bine. Folositi un vas de sticla de marime potrivita, cu capac. . Preparati acoperit timp de 6 ½ pana la 7 ½ minute la 850 W. Amestecati bine de cateva ori, pe durata prepararii

RUMENIREA MIGDALELOR

Imprastiiati uniform 30 g migdale taiate, pe o farfurie ceramica de marime medie. Amestecati de cateva ori pe durata rumenirii timp de 3 ½ pana la 4 ½ minute la 600W. Lasati-le sa stea timp de 2 - 3 minute in cuptor. Folositi manusi, atunci cand scoateti vasul!

Curatarea cuptorului cu microunde

Urmatoarele parti ale cuptorului cu microunde ar trebui curatate regulat, pentru a preveni formarea depunerilor de resturi alimentare si grasimi:

- **Suprafetele interioare si exterioare**
- **Usa si etansarile acesteia**
- **Platanul si inelul de rulare**



Asigurati-va intotdeauna ca etansarile usii sunt curate si usa se inchide corect.

1. Curatati suprafetele exterioare cu o carpa moale si apa calda cu sapun. Clatiti si uscati.
2. Indepartati orice pete de pe suprafetele interioare sau inelul de rulare cu o carpa cu sapun. Clatiti si uscati.
3. Pentru a curata mai usor depunerile si a indeparta mirosurile, asezati o ceasca cu suc de lamaie diluat pe platan, si incalziti timp de zece minute la putere maxima.
4. Spalati platanul, oricand este necesar.

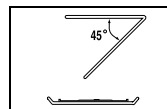


Nu turnati apa pe orificiile de ventilatie. Nu folositi niciodata produse abrazive sau solventi chimici. Aveti grija, atunci cand curatati etansarile, ca particulele de alimente sa nu:

- Se acumuleze
- Blocheze inchiderea corecta a usii



Curatati cavitatea cuptorului, imediat dupa fiecare folosire cu un detergent usor, dar lasati cuptorul cu microunde sa se raceasca, inainte de curatare, pentru a preveni accidentele.



Atunci cand curatati partea suprioara din interiorul cavitatii, va fi mult mai comod daca invariti elementul de incalzire catre in jos cu 45° .

Depozitare si reparatii cuptor cu microunde

Cateva precautii simple trebuie luate, atunci cand depozitati sau duceti la centrul service cuptorul cu microunde.

Cuptorul nu trebuie folosit daca, usa sau incuietorile acesteia sunt defecte:

- **Balama rupta**
- **Incuietori deteriorate**
- **Carcasa defomata sau indoita**

Reparatia trebuie facuta numai de catre personal calificat de service .

-  Nu scoateti niciodata carcasa cuptorului cu microunde. Daca acesta este defect si are nevoie de service sau nu sunteti siguri de starea lui:
- Deconectati cablul de alimentare de la sursa
 - Contactati cel mai apropiat centru service

-  Daca doriti sa depozitati temporar cuptorul cu microunde, alegeti un loc uscat, fara praf.
- **Motiv:** Praful si umezeala pot afecta diferite componente ale cuptorului.

-  Acest cuptor cu microunde nu este conceput pentru uz comercial.

Specificatii tehnice

SAMSUNG tinde sa isi imbunatateasca tot timpul produsele. Atat specificatiile design-ului cat si acest manual de instructiuni se pot schimba, fara notificare.

RO

Model	GE82W / GE82WT
Sursa de alimentare	230V ~ 50 Hz
Putere de consum	
Microunde	1300 W
Gratar	1100 W
Mod combinat	2400 W
Putere de iesire	100 W / 850 W (IEC-705)
Frecventa de operare	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda de racire	Ventilator
Dimensiuni (W x H x D)	
Exterior	489 x 275 x 406.5 mm
Cavitate interioara cuptor	330 x 211 x 329 mm
Volum	23 litri
Greutate	
Neta	aproximativ 15kg

